

Sahne - Brezeln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 48 Stück

175	Gramm	Kalte Butter
250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Stichfeste saure Sahne
1		Eigelb (Gew.-Kl. M)
75	Gramm	Hagelzucker
		Bretzelausstecher Plätzchengröße

Anleitung:

1. Butter in Würfeln, Mehl und saure Sahne zu einem glatten Teig zusammenkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsplatte 3-4 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Brezeln ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Eigelb mit einer Gabel verquirlen, Brezeln damit einstreichen.

Mit Hagelzucker bestreuen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 12-14 Minuten goldgelb backen.

Tipp zwischendurch : Marzipan reiben Das geht ganz leicht, wenn der Marzipanblock gut durchgekühlt ist, also aus dem Kühlschrank kommt oder noch besser, kurz im Gefriergerät gelegen hat. Anschließend mit einer Rohkostreibe raspeln.

Kalorien: Stck. 60 kcal.

Zubereitungszeit: 60 min.